



# LA QUERCE

TIPOLOGIA: Olio Extra Vergine d'Oliva Biologico

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE OLIVETO: ettari 12,20

NUMERO PIANTE: 2.574

ALTITUDINE MEDIA: 250 m.s.l..

VARIETA' D'OLIVI: Frantoio (circa 30 %), Leccino (circa 30 %), Moraiolo (circa 30 %), Pendolino, Madonna dell'Impruneta ed altre varietà (circa 10 %).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: specializzato a vaso cespugliato

METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano.

PERIODO DI RACCOLTA: da fine Ottobre a fine Novembre

PROCESSO DI ESTRAZIONE: in frantoio a ciclo continuo con frangitore, gramole, decanter e separatore tutto a basse temperature.

MANTENIMENTO: filtrazione successiva alla frangitura così da mantenere meglio il colore e pulire dalle impurità, mantenuto in orci di terracotta

DATI CHIMICI MEDI: acidità oleica = inf. a 0,20 %; numero di perossidi = inf. a 10; tocoferoli = sup. a 200; polifenoli = sup. a 280.

QUANTITÀ PRODOTTA: 4.000 litri circa per annata

CONFEZIONE: bottiglia quadrata di colore scuro da lt. 1, da ml 500 e da ml 250, lattina da lt. 5

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore verde smeraldo che tende con il tempo a sfumare, all'olfatto si apre elegante e intenso, ricco di note vegetali di erba fresca e sentori armonici di carciofo. Al gusto è deciso e di personalità, fruttato con toni amaro-piccanti intensi e ben espressi.

VALUTAZIONI:

**Oli d'Italia 2014** Gambero Rosso Editore **3 foglie** valutazione massima

**Guida agli Extravergini 2002** SlowFood Editore **3 olive** valutazione massima

**Oli d'Italia 2022** Gambero Rosso Editore **2 foglie**

**Guida agli Extravergini 2007, 2009, 2010, 2015** SlowFood Editore **2 olive**

**Merum** selezione nel 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012 e 2013.

